

Digestifs - 2cl

Zeitlos Manufaktur, Oberrotweil aus dem Kaiserstuhl

Williams Christ Birne | Quitte | Zibärtele | Himbeergeist 4.50

Weingut Köbelin, Eichstetten

Sauerkirschlikör – sehr fruchtig 4.50

Tresterbrand Späburgunder– im Holzfass gereift 4.50

Weingut Heinemann, Scherzingen

Obstler aus Äpfeln und Birnen 4.00

Marc vom Gewürtraminer 5.00

Kräuterbrand mit Schwarzwaldkräutern 5.50

Bohnapfel aus alten Äpfeln- Barrique 6.00

Kirnermarteshof, Oberried

Apfelbrand klar oder aus dem Holzfaß 4.50

Birnenbrand klar 4.50

Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität! 6.00

Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau

Premium Kirschwasser | Mirabell 4.50

Premium Altes Pflümli 4.50

Kräuterreich: würzige Kräuter Spezialität 4.50

Premium Moor Birne 5.00

Edles Fass Gold-Marille oder Haselnuss 6.00

EMIL Feinwerk Single Malt Whisky 8.50

Sauerkirsch - vom Weingut Bercher 4.50

Waldhaus Doppel Bock Brand 40% Rarität! 4.50

Andrea di Ponte - Vecchia Grappa di Presecco Barrique 6.00

Grappa Amarone Barrique (Top 100 Spirits Wine Enthusiast) 8.00

Desserts

Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien nach Auswahl des Pâtisiers, dazu ein Espresso 9.00

Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten 9.50

Marmoriertes Schokoladen Mandarinen Parfait 10.00

Schokoladen Mousse mit Roter Grütze und hausgemachtem Sorbet 11.00

Rhabarber Crème brûlée mit weißem Kaffee Eis 11.00

Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey 47 | Gretchen | Boar | Hendrick's | Tanqueray No10 mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic 10.00

Unsere Empfehlung: Gin MUNDART 10.00

Gin (aus dem Kaiserstuhl) & Tonic mit Orangenzeste und Rosmarin

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Unser Service-Team gibt Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Alternativ ist eine schriftliche Dokumentation der Allergene einsehbar.*

